



TANTE EMMAS
WEIHNACHTSMENÜ

VORSPEISE

Antipasti in Agrodolce (L, GL, V) · € 6,50
(Zucchini, Artischocke, Paprika, Aubergine, Pilze)

HAUPTSPEISE

Portwein-Roastbeef-Medaillons,
sous vide gegart, mit aromatisierter
Kartoffel-Gemüse-Brunoise (R, GL, L) · € 10,90

HAUPTSPEISE (VEGETARISCH)

Agnolotti mit Steinpilz-Füllung in Trüffelbutter · € 7,90

NACHSPEISE

Bratapfel-Kaiserschmarrn (VT) · € 4,90

**SERVIERFERTIG VORBEREITET,
ZUHAUSE SCHNELL WARMGEMACHT.**

(R)=Rindfleisch; (S)=Schwein; (G)=Geflügel; (F)=Fisch;
(GL)=Glutenfrei; (VT)=Vegetarisch; (V)=Vegan; (L)=Laktosefrei



ZUBEREITUNG

VORSPEISE

Antipasti kalt aus dem Beutel auf einem Teller anrichten.

TIPP: Dazu eine Scheibe saftiges Weißbrot.

HAUPTSPEISE

Den Beutel mit den Roastbeef-Medaillons in siedendem Wasser für 10 Min. gemeinsam mit dem Beilagenbeutel erwärmen und in einem Teller anrichten.

TIPP: Das Roastbeef ist von Haus aus rosa sous vide gegart. Wenn Sie das Roastbeef ganz durch haben möchten, erwärmen Sie es für 5 Min. länger.

HAUPTSPEISE (VEGETARISCH)

Den Beutel in siedendem Wasser für 10 Min. aufwärmen und die Agnolotti aus dem Beutel im Teller anrichten.

TIPP: Verfeinern Sie Ihre Agnolotti mit frisch geriebenem Parmesan und frisch gemahlenem Pfeffer.

NACHSPEISE

Kaiserschmarrn und Bratäpfel zusammen in einer Pfanne mit etwas Butter erwärmen. In einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

TIPP: Geben Sie beim Erwärmen kurz vor Ende etwas Zucker und gehobelte Mandelblätter in die Pfanne dazu.